



# menù PRIMAVERA

dal 29 aprile al 17 maggio

**nidi**

Stacciaburatta, Elio Marini, Alice, Gianni Rodari,  
Pentolino Magico, Querceto, Il Trenino (Signa), Pollicino,  
Il Trenino (Calenzano)

# menù primavera NIDI

29 APRILE-3 MAGGIO

LUNEDÌ

Riso al pomodoro  
Bocconcini  
di Parmigiano Reggiano  
Fagiolini\* all'olio  
Frutta

MARTEDÌ

Pasta e ceci  
Schiacciata  
Insalata con mais  
Frutta

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

Pasta all'olio aromatico  
Bocconcini di pollo  
alle erbe  
Spinaci\* olio e limone  
Frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto di lattughino  
Merluzzo\* con panatura  
agli aromi  
Carote e zucchine all'olio  
Frutta

SETTIMANA  
1

6-10 MAGGIO

LUNEDÌ

Crema di porri e carote  
con pastina  
Mozzarella  
Spinaci\* all'olio  
Frutta

MARTEDÌ

Pasta burro e salvia  
Fiori\* di mare  
Taccole\* in umido  
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta alla pomarola  
Uovo sodo  
Pisellini\* all'olio  
Frutta

GIOVEDÌ

Riso agli spinaci\*  
Hamburger  
Insalata con mais  
Frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto di zucchine  
Cecina  
Carote baby\* all'olio  
Frutta

SETTIMANA  
2

13-17 MAGGIO

LUNEDÌ

Riso alla parmigiana  
Bocconcini di pollo  
allo zafferano  
Zucchine all'olio  
Frutta

MARTEDÌ

Caserecce al ragù  
di polpo\*  
Uovo sodo con salsa  
Bugs Bunny  
Insalata con mais  
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta agli aromi  
Fagioli all'olio  
Patate al pomodoro  
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di verdure  
Pizza margherita  
Yogurt alla frutta

VENERDÌ

Pasta di grani antichi  
all'amatriciana  
Primo sale  
Fagiolini\* all'olio  
Frutta

SETTIMANA  
3

\* prodotto surgelato

# GLI INGREDIENTI

Crediamo che la **buona mensa** risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi "raccontiamo" i prodotti che utilizziamo per preparare il pranzo dei bambini.

## Pasta, cereali, pane e pizza

Il primo piatto è quello preferito dai bambini.

Per questo cerchiamo di alternare ricette tradizionali e semplici a quelle che prevedono l'utilizzo di verdure sotto forma di pesti e salse.

### PASTA SECCA

**Pasta di semola biologica**, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

### PANE

Il **pane** è fatto con farine locali di tipo 2, utilizzando anche grano Verna. La filiera è interamente locale, dal grano al mulino e infine al panificio!



Il **pane senza glutine** è preparato dai nostri cuochi con mix di farine senza glutine.

### PIZZA

Impasto a lievito madre con farina di tipo 0,2 e farina del tipo Verna. Produzione artigianale da un laboratorio locale.

## Dessert

Lo **yogurt** è biologico e prodotto con latte fresco del Mugello.

## Legumi

Rendere i legumi spesso protagonisti del pranzo è una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente.

Soprattutto quando si scelgono quelli buoni. Vediamoli insieme:

- I **fagioli** e i **ceci** utilizzati nei nostri menù sono biologici.

## Carne

È importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- La carne di **pollo** è biologica;
- La carne di **manzo** utilizzata per fare gli hamburger è di allevamenti toscani biologici.

## Prodotti ittici

Il pesce è uno degli alimenti più difficili da far apprezzare ai bambini e per questo siamo sempre alla ricerca di ricette appetitose.

- Il **merluzzo** è pescato nell'Oceano Atlantico;
- I **fiori di mare** sono fiori di pesce panati realizzati con gallinelle e moli pescati nel mar Adriatico.

## Formaggi e uova

I formaggi e le uova sono un'ottima fonte di proteine, calcio e Sali minerali, tutti elementi fondamentali per la crescita nei bambini.

In questo menù proponiamo:

- **Grana Padano DOP**;
- **Mozzarella biologica** fatta con latte biologico in un caseificio toscano;
- **Primosale** prodotto da un caseificio del Mugello;
- **Burro** biologico.

## Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica.

Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

La **verdura gelo** è biologica.

## Condimenti e salse a base di pomodoro

Le **salse a base di pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.